



مصالحہ کلیجی

اجزا

کلیجی اکلو

ٹماٹر 3

دھی ۱ پاؤ

ثابت گرم مصالحہ ۱ چمچہ

ادرک لہسن پیسٹ 2 چمچے

پسی مرچیں 2 چمچے

نمک حسب ذائقہ

ہلدی آدھا چمچہ

سوکھی میتھی ا چمچہ

ہری مرچیں 5 سے 6 بڑی

تیل 2 کفگیر

ترکیب

تیل گرم کر کے گرم مصالحہ کڑ کڑائیں ادھر لہسن پیسٹ کے ساتھ کلیجی ڈالیں اور تیز آنچ پر بھنائ کریں کہ بساند ختم ہو جائے اب دہی اود میتھی کے علاوہ تمام مصالحے ڈالکر ۲ سے 3 منٹ بھنائ کریں کہ ٹماٹر نظر نہ آئیں یکجان ہو جائے

اب دہی ڈالیں اور دہی کے پای میں کلیجی پکائیں جب کلیجی گل جائے تب سوکھی میتھی اور ہری مرچیں ڈالکر دم دیں پانی کا استعمال مت کیجیے گا